

al gusto alquanto, sciapiti, di modo che non piacciono A molto nel principio a chi non è vfo à mangiarne: ma af-  
fuefacendosi alcuno à mangiarli, diletmano poi marau-  
gliosamente di modo che l'huomo non se ne può veder  
fatio; tanta è la gratia del sapore occulta, che hanno in  
loro, la quale spargendosi pian piano diletta grandemé-  
te al gusto. Di questi frutti quelli sono più lodati, che  
vengono di Martaban, doue furono da principio portati  
di Bengala, dopò furono seminati, perche fuffero mi-  
gliori, & hora si chiamano fichi martabanis. Se ne trou-  
uano molti altri al gusto più saporiti, & più odorati chia-  
mati cenorius, & sono questi lisci, flauì, & pieni. In Ma-  
lauar ci sono di quelli, che sono chiamati chencapalo-  
nes, foauì, & grati al gusto, sono pieni, & di color verde.  
Lodansi parimente quelle che nascono in saphala, dal-  
l'Ethiopi detto iminga. Sene ritroua vna certa sorte in B  
Bazain, & in altre prouincie, il cui frutto è largo, pieno,  
& lungo vn palmo.

Loco. Nasce nelle sopradette Indie Orientali, &  
in Candia, in Cipro, & in Sicilia, in Canatia, & in Ben-  
gala.

QUALITA'. Riscalda nel mezo del primo grado,  
& humetta nel fine del medesimo.

VIRTU'. Di dentro. Mangiansi questi frutti ne i  
cibi, ma poco nutriscono, giouano spezialmente à i di-  
fetti del petto, & del polmone, & parimente agli ardori  
della veslica. Mollificano il corpo. Mangiandose  
troppo nuocono allo stomaco, & opilano il fegato. Nu-  
driscono la creatura nel corpo della madre. Prouoca-  
no l'orina, & accendono la libidine. Questi frutti arrosti  
ti, & poi messi in mollo nel vino, & gittatoci sopra del-  
la Cannella sono di miglior sapore del Cotogno arro-  
stito. Questi istessi frutti aperti per il mezo & fritti nel-  
la sartagine, con zucchero, & cannella di sopra è gratissi-  
mo cibo & gioua alle reni. Ma non si conuengono ta-  
li frutti nelle febri. E' cosa da muouer le risa qualche  
seriuono alcuni di questo frutto dicendo. Chiamasi  
questo genil frutto musa; percioche è cosa degna delle  
muse, oueramente per che le muse vfanò tal cibo; aggiun-  
gendo appresso che questo sia quel frutto che Adamo  
mangiò nel Paradiso terrestre. Aperti questi frutti per  
il lungo in due parti, & poi fattili seccare al Sole sono di  
gratissimo sapore, & auanzano i fichi secchi, & di bontà  
& di nutrimento. Messì su le tauole, & coti al forno  
sono foauissimi, & confortano il cuore. Il tronco che  
produce il frutto è d'vn'anno, & vna sola volta in vita  
produce il frutto: ma i germogli, che nascono alle radi-  
ci, rinuouano la pianta.

NAPELLO.



*Dira venena gerit, subito perimitque NAPELLVS  
Calfacit; & scabiem cum vitiligine tollit.*

NOMI. Lat. *Napellus*. Ital. *Napello*. *Alchimifli  
Herbatorum*.

FORMA. E' vna pianta con cinque foglie che na-  
scono in cima d'vn medesimo picciuolo, come nel cin-  
que foglio, intagliate assai profondamente nella parte  
dinanzi, & di sotto bianchiccie, è il suo gambo alto duo  
gombiti, rossiccio, fragile, & strisciato, nella cui sommi-  
tà si veggono i fiori spicati di porporeo colore, i quali  
prima che s'aprino quasi che si rassomigliano a vn tes-  
chio humano; ma aperti che sono pajono come di ormi-  
no saluatico, dopò a i quali seguitano alcune silique, che  
rimirano in sù come cornetti, & tre per picciolo nelle  
quali è dentro il seme nero, & minuto. Ha la radice  
quasi come di ramponzolo nerigna, da cui esce gran nu-  
mero di sottilissime fibra intessute insieme quasi come  
vna rete. Onde da molti è chiamata questa pianta Na-  
pello aretino.

Loco. Nasce ne i monti & nelle conualli.

QUALITA'. E' caldo, & secco nel quarto grado,  
& tutta la pianta è mortifera, & velenosa, ma la radice è  
estremamente crudele di modo che alle volte ammazza  
chi lungamente la tiene stretta in mano.

VIRTU'. Di dentro. E' mortifero veleno, & il  
suo antidotto è il diamosco, la pietra Bezaar, & la nostra  
Theriaca.

VIRTU'. Di fuori. Applicato in forma di lini-  
mento, leua via le vitiligini.

N A G O N I.  
Napi.

NAPELLO SORCINO.  
Antora.

## N A P I.



*Cum radice NAPVS humectat, calfacit, atque  
Digerit, & siccatur cum semine, deinde veneni  
Exhibet vires, vermesque interna ruentes  
Enecat, & succo limonum, siue citrino  
Si epotum fuerit, debine exanthemata pellit,  
Morbillosq; simulque rurem producit ad ipsam  
Sumptrum decocto ex adiantis; ipsamque malignum  
Exuperat morbum; lotium ei, excitat inde  
Et vomitum, premiturque oleum tum denique ab ipso,  
Tum confert morbo Regis de nomine thio.*

**NOMI.** Gre. *Ναπυς*. Lat. *Napus*. Ital. *Napi*. *Napone*, & *nagone*. Germ. *Steckruben*. Spagn. *Nabicas*. Franz. *Nanet*.

**SPETIE.** Ritruouansi più spetie di Nagoni, ma i tempi nostri solamente de i bianchi, & de i gialli se ne ritruouano.

**FORMA.** Quantunque i Nagoni nelle foglie, & nelle radici siano più simili a Raphani, ne i fiori non dimeno, ne i fusti, nel seme, & nel sapore si rassembrano del tutto alle rape.

**LOCO.** Seminansi ne i campi, & negli horti, come le rape.

**QUALITA'.** La radice è calida nel secondo grado, & humida nel primo. Il seme riscalda, dilecca, astringe, apre, digerisce, prouoca, incide.

**VIRTU'.** Di dentro. I gialli quantunque siano più grossi, & più aggradeuoli all'occhio, sono nondimeno più sciapiti, & meno aggradeuoli al gusto, che non sono i bianchi. Sono al gusto assai migliori quando si cuociono ne i brodi delle carne grasse. Nondimeno con tutto ciò sono ventosi, & gonfiano lo stomacho, & poco nutriscono, & sono più efficaci ad eccitare gli huomini al coito, & massimamente mangiati con il pepe. Mettesi il seme loro nella Theriaca per esser potentissimo contra i veleni: benuto con succo d'aranci, o di limoni ammazzati i vermini del corpo, & con la decottione del capeluenero, & delle lenticchie, fa vscir presto fuori il vaiuolo, & la rosalia, & le petecchie, nel che gioua non solamente per cacciar'egli fuori dal centro alla circonferenza gli huoti, che fanno questi mali, ma perche per sua propria natura supera la malignità loro. Dassi vtilmente in pol-

**A** nere alla misura d'un cucchiato con vna dramma di farina di seme di lino con vino bianco caldo per prouocar l'urina. Beuuto con oximelle, & acqua calda fa vomitare le crudità dello stomacho. & dassi ancora vtilmente per più giorni continui al trabocco di fiele con decottio di Marrobbio, & parimente ne i principij dell'Idropisia. Pestò il seme, & messo al torchio fa copioso Olio il quale vale à tutte le cole predette.

**VIRTU' Di fuori.** I Nauoni cotti, & applicati caldi mitigano il dolore delle podagre. L'ACQUA stillata da i nagoni putrefatti, applicata con pezze di lino mutandole spesso calde gioua i danni de i piedi causati per freddo. L'OLIO che si caua di questo seme, non solo è vtile per condimento de i cibi, ma per le lucerne, per far il sapone, & per l'arte della lana.

B

## N A R C I S O,



*Præcisos nervos, & maxima vulnera iungit  
NARCISSVS; prodest ambustis, attrahit, atque  
Abstergit, siccatur; maculas emendat & albas,  
Atque cutis vitia in facie; dehinc vlcera puigat  
Sordibus, abscessus rumpit, de corpore fixa  
Extrahit, at radix est vomitoria.*

**NOMI.** Gre. *Νάρκισσος*. Lat. *Narcissus*. Ital. *Narciso*. Ted. *Veth blumen*. Hornungs blumen, o *zeitlossen*. Arab. *Narces*, o *Nargies*. Iran. *Narcisse*, *campanette*. *Iacorette*.

**SPETIE.** Ritruouansi molte spetie di Narcisi dissempenti nella forma nel colore che alcuni lo fanno bianco, alcuni giallo, & alcuni sono semplici & alcuni doppij.

**FORMA.** Produce le frondi simili al porro, sottili, molto minori, & più strette: il fusto è concauo, & senza frondi, il quale cresce più d'vna spanna: fa il fiore bianco, & di dentro giallo, come in alcuni si ritruoua purpureo: La sua radice è cepollina, ritonda, & bianca di dentro. I fiori sono molto odoriferi. Il seme è quasi come serrato in vna cartilagine, nero & lungo.

Loco.

**Loco.** Nasce ne i monti, & seminafi negli horti. **QUALITA.** La radice è diseccatiua percioche il Narciso è di complession calda, e secca, è conglutinatiuo, astringiuo, & attratiuo.

**VIRTU.** Di dentro. La radice tanto cotta mangiata, quanto beuuta fa vomitare, pesta l'herba, & data a bere gioua a i tifici, & à quei che patiscono dolori colici.

**VIRTU.** Di fuori. La radice pesta con le foglie impiatrata gioua à i tumori delle poppe delle donne infantate, & applicata pesta con vn poco di mele gioua alle cotture del foco, alle dislogationi delle caucchie de i piedi, & à i dolori vecchi delle giunture. Mesta in su i nerbi tagliati gli consolida, e gioua alli dolori artetici & delle podagre: salda le ferite, spegne con aceto e seme d'ortica le macole della faccia & le viuligini: & purga cò orobo, & mele la marcia dell'vlcere. Rompe le posteme che malageuolmente se maturano, & con farina di vecchia, di faue mollifica le scrofole & le altre durezza. Impiatrata con farina di loglio, & mele, tira fuori ciascuna cosa che sia fitta nel corpo. Affermano i moderni Sempliciti che la radice del Narciso giallo siluestre hà virtù purgatiua, & che la sua decottione beuuta purga per di sotto gli humori viscosi & flemmatici, & parimente i serofi: & gioua a coloro che sono grauati da crudi humori, aggiuntoui però vn poco di aniso, e di gengero perche dia manco fastidio allo stomacho. Ritruouasi ancora in Portogallo vn fiore simile a questo ilquale chiamano Pseudonarciso, cioè Narciso falso, le cui facultà è virtù non sono per ancora note in Italia. Dicono ancora alcuni che il narciso indebolisce i nerui, e gli mortifica. L'olio fatto de i fiori tenuto al Sole, gioua a i Tifici, & à i dolor colici, & sana subito le ferite.

**A** Renibus, & iecori, suffusis felle, lieni  
utilis & stomacho, & vesica; emollit & inde  
Duritias; intraq; cutem si currat aqua vis,  
Proscit; aditer sus serpentem occurrit, & anguem,  
Ventriculus si cui mordet, seu vellicat ipsa  
Discutit, & nimia hae mulierum menstrua sistit,  
Et cohibet nimium si purgent.

**NOMI.** Gre. *νάρδος κελτικὸς*. Lat. *Celtica nardus*, & *Spica celtica*. Ital. *Spica celtica*. Ted. *Celtischer nardus*. Fanz. *Nardus Gaulois*. Boem. *Celtika Nardus*.

**B** **FORMA.** E' corta, & picciola pianta ha le foglie lunghette di color rossigno, ma languido, fa i fiori gialli. Fa il fusto sottile & debile, & la radice squamosa, che si rassembra alla spica dalla quale escono sottili, & numerose fibre.

**Loco.** Nasce ne i monti della Liguria, in Istria, & in Catinthia, & nelle alpi della Soria.

**QUALITA.** E' caldo nel primo grado, & secco nel secondo.

**VIRTU.** Di dentro. Hà le virtù medesime che il nardo Indiano & il siriaco: ma prouoca più valorosamente l'orina, & è più uile allo stomacho. Gioua all'infiammationi del fegato, & al trabocco del fiele. Beuesi uilmente con la decottion d'assenzo nelle infiammationi dello stomacho. Et beuuto con vino, vale a i difetti della milza, delle reni, & della vesica, & contra i morsi de gli animali uelenosi.

**VIRTU.** Di fuori. Mettesi ne gli impiastri, ne gli vnguenti, & ne gli altri medicamenti, che sono di calda virtù. Errano grandemente coloro, che credono, che la saluica sia questo nardo celtico.

NARDO SALVATICO. Afaro.  
NARDO INDIANO. Spico nardo

NARDO CELTICO.



Calscit, & siccat, lotium cit' CELTIGA NARDVS,

NARDO SPICO.



**D** Calscit, & siccat, lotium cit, sistit & aluum  
Menstrua tum cohibet, vulue inflammatq;, itemq;  
Inflammat iunat stomachi, renum, iecorisq;  
NARDVS, & à Regis signato nomine morbo  
Subuenit; & firmat pilos, horumq; cohercet  
Profluum.

NO MI. Gre. *Nardus*, & *Nardus arvensis*. Lat. *Nardus indica*, & *Spica Nardi*. Maur. *Stumbel* & *Sembel*. Ger. *Spi Kanarde*. Ital. *Spico*, & *Spiconardo*. Spag. *Azù bar*, ouero *espighe sil*. Franz. *Aspic de yltremer*. Boem. *Nardus*.

**FORMA.** Questo Nardo non è spica che nasca nella sommità de i fusti del Nardo. Ma è la radice, che ha forma di spica, percioche da vna base, o uero piede tira il nascimento suo con alcune radichette capillari, come si vede nell'aglio, & nelle radici del giglio: ha questa spica colore di ferro, & è di non ingrato odore, & di sapore amato.

**LOCO.** Nasce ne i Monti dell'India, & circa al fiume Gange.

**QUALITÀ.** E' caldo lo spico nardo nel primo grado, & secco nel fine del secondo. E' astretiuo, astringiuo, & aperiuo, & costoborauo.

**VIRTÙ.** Di dentro. Ha non poca virtù di digerire gli humori frigidi, prouoca l'urina, & beuto ristagna i flussi del corpo, beuto con acqua fredda vale alla nausea, & a i rodimenti dello stomacho, alle ventosità, a i segatosi al trabocco del fiele, & alle malattie delle Reni, & mettesi pe gli antidotti: La poluere del Nardo data con poluere di seppia, & di zucchero ferma la disenteria & i flussi data con vino rosso, o con acqua ferrata.

**VIRTÙ.** Di fuori. Applicato di sotto ristagna i flussi, & la marcia della madrice. Sedendosi nella sua decoctione gioua alle donne, che hanno infiammata la Madrice: Conuienti al cascar de i peli delle palpebre de gli occhi fortificandole, & facendole tornar più piene, & più folte. Spargesi trito in poluere sopra a gli humidi corpi vitilmente: Trito & fattone pastelli con vino si serba in vaso di terra non impecciato per le medicine de gli occhi.

Haueendosi a dare nelle medicine il Reubarbaro, per ogni dramma di Reubarbaro vi s'aggiogono tre, o quattro grani di Spico Nardo, quando si teme che il Reubarbaro non restringa, o quando si vuole aprire l'opilationi: Ma quando s'ha da purgare, & insieme stringere il ventre si lassi lo spico, o il Cinamomo, & si mettono mirabolani, & mallice. Medesimamente non si metta lo spico con il reubarbaro, quando si teme vomito, ne meno nelle donne grauide, percioche prouoca valorosissimamente i mestrui. L'olio nardino, la cui compositione insegna Mesue, riscalda, assottiglia digerisce, & moderatamente astringe: & per questo gioua valorosamente a tutte le malattie frigide, & ventose del Ceruello, dello stomacho, del fegato, della milza delle rene, della vessica, & della madrice: messa nel naso purga il ceruello, & fa bon colore, & buon odore a tutto il corpo. Destillasi L'ACQUA dallo spico infondendolo per qualche giorno nel vino, & poi stillandolo à bagno caldo. è quest'acqua molto pretiosa, à tutte le frigide indispositioni de i membri interiori, & esteriori. Odorata conforta il ceruello, vale al catatto, alle sincopi beuta al peso di vn'oncia, & ai dolori colici, & vale applicata a i frigidi dolori di testa, & a i membri tremuli, & paralitici.



*Calfacit, & siccit, cit menses, atque secundas Pseudonardum, aperit iccorisq, obstructa; lienisq, Urinamque ciet, cor firmat, odoris & ergo Vestibus inseritur: paralytin, atque Apoplexin Letargumque iuuat, mulcet dentumque dolores, Calfacit, & flatus hoc ipsum discutit: inde Arquatosque iuuat, stomachum confirmat. & aluum.*

**NO MI.** Lat. *Pseudonardus*, & *Nardus Italica*. Ital. *Spigo*. Franz. *Aspic*. Boemi. *Spi Kanard domaci*.

**SPETIE.** E' questo spico di due spetie, il maschio cioè lo spigo & la femina che si chiama lauanda.

**FORMA.** Il maschio produce le foglie più larghe, più grosse, più robuste, & più bianche che la femina. E' pianta ramuscolosa, & legnosa come il rosmarino, sola di foglie lunghe, strette, & carnose. Dalle cime de i ramuscelli nascono i fiori spicati di purpureo colore, con lungo picciolo, quadrato, & sottile: i fiori hanno vn'odore tanto acuto, ch'offendono il naso fiorisce di Giugno, & Luglio. I fiori stropicciati con foglie di ceci diuentano rossi.

**LOCO.** Nasce ne i colli, & in luoghi sassosi, & illustrati dal sole, & seminasi; & trapiantasi con i rami ne gli horti.

**QUALITÀ.** E' lo spigo caldo & secco nel secondo grado completo. è aperiuo, assottigliatuo, & digestiuo, & è composto di parti sottili.

**VIRTÙ.** Di dentro. Conferisce a tutte le frigide infermità del ceruello, & massimamente allo spasimo, à i paralitici, al mal caduco, alla apoplezia, & a i letargici. Fortificano questi fiori lo stomaco, & disopiliano il fegato, & la milza. Scaldano la madrice. La decoctione loro fatta in vino prouoca beuta l'urina, i mestrui, & le seconde. Gioua alle passioni del cuore, dissolue le ventosità, gioua al trabocco del fiele causato dall'opilatione del fegato, & tanto più cocedouisi insieme, radici di sinocchio, & di sparigi, & martobio, & cinamomo, ouero garofani, macis, cardamomo, cubebe, & foglie di rose secche. Gioua la medesima decoctione all'apoplezia, & vale a ricuperar la loquela.

L'ACQUA

L'ACQUA, stillata da i fiori, benuta alla quantità di duo cucchiari vale a ricuperar la fauella perduta alle passioni del cuore, & della madrice.

VIRTU'. Di fuori. L'ACQUA stillata dai fiori tenuta in bocca, mitiga il dolor de i denti, causato dal catarro. Vale nelle sincopi bagnandone il naso, & i polsi. Vale al dolor della testa, & alla vertigine causati dal freddo. Valga i membri intigiditi, paralitici, & tremuli, & al medesimo vale l'herba fattone fomento, l'OLIO, fatto da i fiori per destillatione vale alle medesime infermità. E' odor iterissimo, ma è di tanto acuto & penetratio odore, che suffoga ogni altro odore, incorporato con esso, o tenuto appresso.

NARDO SPICO ITALIA-  
no falso.



Omnia debilius valet hoc prestare LAVANDA  
Que pseudonaradum prestat.

NOMI. Lat. Pseudonaradus femina, & laudula.  
Ital. Lauanda, Germ. Lauendel. Fran. Lauande. Boem.  
Laudula.

FORMA. E' pianta simile allo spigo, ma con foglie più sottili; più breui, & più strette. I fiori parimente ha porporai con più lungo picciuolo, meno coloriti, & più aperti, d'odore molto più grato, quantunque non poco acuto, & la spica loro è più corta.

LOCO. Nasce spontaneamente ne i colli in luoghi sassosi, & aprici, & ritrouasene in tutti gli Heru, & Giardini.

QUALITA'. Ha le medesime facultà che lo spigo, ma più piaceuolmente iiscalda, & allottiglia.

VIRTU'. Tanto la pianta, quanto i fiori, & l'acqua lambiccata da loro hanno le medesime virtù che lo spigo, ma particolarmente questa messa nelle casse, & ne gli armarij da buon'odore alle vesti, & le preferua dalle tignole. L'ACQUA lambiccata da questi fiori è molto odorata, & gioua all'apoplezia, al sonno profondo, & all'epilessia applicata alla fronte, & alle tempie, gioua ancora nelle sincopi, pur che non vi sia gran copia d'humori. Vale ai membri tremuli, alla vertigine allo

A spasimo. Gioua beuuta al peso di due once alle cose medesime, & alla lingua impedita. Tenuta in bocca vale a i dolori de denti, & all'vicere della bocca, gioua a i stringidi dolori della testa applicata.

NASTVRTIO.	Agretto.
NASTVRTIO INDIANO.	Mastuorzo.
NAVONI.	Napi.
NASSO.	Tasso.
NEBBIO.	Ebulo.

NEGUNDO.



Ad contusa valet nimirum, ac casa NEGUNDO  
Luxuriam frenatque eadem, soluitque tumores.  
E' solus succus tribuit, quo femina vires  
Conceptura capit, sterilis desistit & esse.  
Mansa eadem solia commendant oris odorem.

NOMI. Chiamano gl'Indiani questo arboretto Negundo, Sambali, & in Malagar Noche.

FORMA. E' un arboretto della grandezza del persico, con i rami molto spessi, i quali tagliati rimangono più spessi, & più spariosi. Vale toglie simili al sambuco circinnate, & ferrate per intorno, nell'istesso modo, come quelle del sambuco, ma alquanto aspre. Il fiore è nel cinericio bianco: il frutto è nero della grossezza del pepe d'el pisello.

LOCO. Nasce in Balauate, & in Malauar.

QUALITA'. Hanno le foglie non secche di acrimonia come il nasturtio: onde si può iudicare la pianta esser in te calida, & secca.

VIRTU'.

**VIRTU'.** Di dentro. Vſano quelli del Malauar di metter il frutto di queſt'arbore in quei loro mangiari chiamati carel. Le donne dicono che ſono buone a far concipere beuendone il ſucco, ouero la decoctione, preparando la madrice al concetto, ilche farebbe più effica cemente mangiando il frutto.

**VIRTU'.** Di fuori. La decoctione de i rametti tene ri, o veramente i ſteſſi rami cotti, & meſſi ſopra la carne contuſa, o fattone fomentatione è vtiliſſimo rimedio. Le medefime fritte con olio, & applicate, giouano alla carne contuſa riſoluono, & guariscono i tumori. Le medefime foglie peſte & meſſe ſu le ferite le nettano di maniera, che toſto vengono a cicatrizarſi.

NENVFARO. Nimphea.

NEPETA. Calamento.

NEPENTHE.

*Exhilarat curasq; fugat, luctusq; Nephentes  
Commistus vino succus, quo potula sumes  
Illa die lachrymas nullas, nullasq; querelas  
Effundes, non si natum, fratremq; patremq;  
Ac Matrem ante oculos haberas in sanguine mislos  
Hostilibrabile cacos; mirabile dictu.*

**NOMI.** Chiamata Plinio queſta Pianta Nepente, & dice hauer gran facultà, & virtù di rallegrare. lib. 21. ca. 21. &c. Come diſſe Homero. Perche leua ogni meſtitia, & è di dolce ſugo. La radice ſua è dentro bianca, & dolce. & gioua a gli Orthopnoici beuuta à digiuno con acqua, & beuſi ancora con vino contra a i morſi de ſerpenti, peſta ammazza i topi.

NERIO.



*Digerit, abstergit RHODODAPHNE, asinisq; venenum est,*

**A** *Iumentisque alijs: Hominum contraque venena est  
Serpentum, sanatque eadem scabiemque, lepramque.*

**NOMI.** Gre. Νύκτιον ἢ ῥοδὸδένδρον. Lat. Nerium, & Rhododendrum. Ital. Oleandro. Ger. Oleander. Spag. Adelfa, & oleandro. Fran. Oleandre, Rosage, & Rosagine.

**FORMA.** È pianta volgariffima, le cui frondi ſono più lunghe di quelle de i mandorli, & più aſpre. Il ſuo fiore ſi rallembra alle roſe incarnate & il ſuo frutto alle mandorle, ſimile ad vn cornetto, il quale aprendo ſi dimoſtra vna certa lana ſimile alla lanugine delle piante ſpinole. Produce la radice lunga, appuntata, legnoſa, & al guſto ſalata. Ritrouaſi ancora il Nerio coi fiori bianchi.

**B** *Loco.* Naſce in luoghi ameni, maritimi, & appreſſo a i fiumi.

**QUALITA'.** È caldo nel principio del terzo grado, & ſecco nel ſecondo, impiaſtrato di fuori ha virtù digeſtiua.

**VIRTU'.** Di dentro. I fiori, & le foglie ſono veleno mortifero ai muli, a i cani, a gli aſini, & a molti de gli altri animali quadrupedi: ma a gli huomini ſono ſalutiferi contra i morſi delle ſerpi, quando ſi lauano con vino: & tanto più quando vi ſi aggiunge la ruta. Oltra ciò gli animali quadrupedi più deboli, come le pecore, le capre, muoiono quando beuono dell'acqua, oue le frondi del Nerio ſieno ſtate inuſate. Alcuni ſtimano che ſia veleno non ſolo al beſtame, ma a gli huomini ancora: ma ſi potrebbe dire che toſto il nerio per medicina

**C** nei morſi de i ſerpenti, vi poteſſe conuenire nel modo che ſi conuengono le Cantarelle ne i morſi de i cani rabbioſi, & altri veleni contra diuerſi veleni.

**VIRTU'.** Di fuori. Sanala lepra, & rognia, & altri difetti della plebe, lauandoſi con la ſua decoctione, o vero vngendoſi con olio rotato, doue ſiano bollite queſte frondi, peſte ouero con olio rotato doue ſieno ſtati al ſole i fiori, ouero con l'vnguento fatto nel modo infraſcritto. Peſtanti queſte frondi, s'infondono per tre giorni in ſtrutto di porco, inſieme con vn poco d'elloboro bianco, poi fatto bollire vn poco ſi cola, & la colatura, venendo troppo liquida vi ſi può aggiunger vn poco di cera, & farſi vnguento molto valoroſo, & gentile, & vi ſi può aggiungere qualche coſa odorifera, come garofani, ſtorace, belzui, o acqua di ſpico, di mortella, & d'aranci. Peſto vn ramo di queſta pianta, & meſſo in vna foſſa, vi ſi adunano tutte le moſche di quel luogo.

**D**

NESPOLO PRIMO.

Azarolo.

N E S P O L O .



NESPOLO SALVATICO.



**A** **FORMA.** l'Azarolo, è vn'arbore spinoso di medio-cre altezza della materia del pero. Sono le sue frondi lunghette, & intagliate, simili quasi a quelle dell'appio, & a quella pianta, che da alcuni malamente è tenuta per l'oxiacantha, Produce i fiori bianchi a zocche, & i frutti lunghetti, rosleggianti, della grossezza delle nespole, ma con molto più picciolo ombelico, & con tre sole nocciolotti dentro. Maturansi l'autunno & per il più il mese di Settembre. Il Nespole secondo produce le frondi simili al melo, quantunque alquanto più picciole. Produce il frutto tondo di largo ombelico coronato con cinque linguette.

**LOCO.** Ritrouansi questi Nespole per tutto nelle vigne, ne i giardini, & nelle siepi.

**B** **QUALITÀ.** Il frutto del Nespole stringe valorosamente il ventre, ritrouasi tal qualità ancora non poco nelle cime, & nelle frondi. Sono costrette come le sorbe.

**VIRTÙ.** Di dentro. l'Azarole sono grate al gusto, & aggradeuoli allo stomacho, & sono molto grate a i conualescenti, percioche escitan loro l'appetito: & non solamente si mangiano crude, ma si condisciono per conseruarle nel mele, ò nel zuccaro. Oltre a ciò sono gli azaroli gratissimi alle Donne grauide, imperoche non solamente aggradiscono molto al loro appetito: ma leuano loro la nausea, che per il più sogliono patire, Stringono le nespole, & ristagnano i flussi del ventre, & la poluere delle foglie secche, non solo i frutti si danno vilmente a quelli che sputano il sangue. Li offetti che stanno dentro a le nespole, ridotte in poluere, & beuuti con vino, nel quale sieno cotte le radici del petrosello, cacciano fuori le renelle persone vn cucchiato. Ritrouansi oltre a ciò le nespole senza noccioli. Le nespole bisogna mangiarle parcamente, non come cibo, ma come medicina. Peroche così mangiati giouano a i vomiti & alla dissenteria.

**C** **VIRTÙ.** Di fuori. Ristagnano i flussi della gola, de i denti, & delle gengiue lavandosi, & gargarizandosi con la decottione delle immature. Sedendosi nella medesima decottione, ristagna nelle Donne i flussi de i mestrai. Fassi delle nespole secche incorporate con succo di rose, alquanto garofani, & vn poco de coralli rossi, & di noce moscata vn impiastro, il quale messo in su la bocca dello stomacho ristagna valentemente il vomito del cibo. La poluere delle secche consolida le ferite fresche, & vi ristagna il flusso del sangue: & in somma doue sia bisogno di stringere & di corroborare, & di costipare, sono così i frutti, come le foglie, medicamento non volgare.

**MESPILVS** exiccat, stringit, refrigerat, atque Profusium cohibet ventris; de gutture fluxus, Faucibus & silit; vtero turgentibus eius Vtilis est fructus, stimulat pellacia quando Feminum sexum, conditur sacchero & idem. Sicca autem silia & conspersa in puluere siliunt Sanguinis effluxum, atque recentia vulnera iungit, Vtilis his etiam est fructus, qui sanguinem ab inde Reiciunt: pollunt renum contrita lapillos Ossa velut puluis, ex vino epota; vbi coctis Sint petroselini radices.

**NOMI.** Gre. Μεσπίλον ἢ Μεσπίλον. Lat. Mespilus prima. Arab. Zazar zarur, & alzarur. Ital. Azarolo. Spag. Azarolo. Il Mespilo secondo si chiama dai Greci. Μεσπίλον ἢ μεσπίλον. Lat. Mespilus vulgaris. Ital. Nespole. Arab. Zavar, zarur, & Alzarur. Germ. Nespel. Spag. Nesper. Fran. Nespier.

**SPETIE.** Due sono le spetie di Nespole. La prima spetie è quello, che si chiama Azarolo. L'altra spetie sono le nespole nostrane, & il terzo è il siluestre.

  
**NIGELLASTRO.**  
 Gittone.  


---

**NIGELLA.**  
 Gitt.  
  
 NIMBO.

## NIMBO.



*Divisce sanat crudelia vulnera NIMBUS  
Enecat & vermes foliorum asperima succo:  
Datque dolenti oleum fructus medicamina nerva.*

NOMI. Chiamasi da tutti gli indiani Nimbo.

FORMA. E' il Nimbo vn' arbore della grandezza del frassino con foglie simili a quelle dell'oliva, ma vn poco più acute, & per intorno dentate. Il fiore è bianco, & il frutto è simile à piccole oliue.

LOCO. Nasce nelle Indie Orientali in Malauar, & Balaguare.

QUALITA', & VIRTU'. Le foglie peste con succo di limoni, & applicate sanano marauigliosamente le ferite. Il succo delle foglie per esser amare, ammazza i vermini. Cauasi de i frutti vn' OLIO il quale è perfettissimo vn to caldo, a i dolori de i nerui.

## NINFEA.



*Emendat maculas NINPHEA, leuatq; dolores  
Vessicae, & venerem, venerisq; insomnia tollit,  
Difficiles menses, vuluaq; emendat, & ipsas  
Strangurias; splenem absumit, crinesq; cadentes  
Ipsa refert: sanat manantiaque vlcera; prodest  
Et disentericis, sistit si renibus haesit  
Ipsa Gonorrhoeam.*

A NOMI. Gre. *Nymphaea*. Lat. *Nymphaea*. Ital. *Ninfea*. *Nemfari*. Arab. *Nilofar*, o *Nilsfar*. Ted. *Galb Vuarisz*. *scel vuomen*. Spag. *Escudetes del rio*. & *Nigos del rio*. Fran. *Lunet de can*.

SPETIE. Ritruouasi di tre spetie cioè vna minore & l'altre maggiori, delle quali vna fa il fiore bianco, & l'altre il fiore giallo.

FORMA. Nasce con frondi che si rassembrano a quelle della faua d'Egitto; ma minori, e piu lunghe, del le quali alcune nuotano sopra l'acque, & alcuni vi sono sommersi dentro: Ne procedono assai da vna radice. Il fiore è bianco, simile al Giglio, e nel mezzo è di colore di zaffatanno; dal qual dopò il dishorire, si genera vna testa tonda, come vn capo di papauero. Il cui seme è nero, largo, sodo, & al gusto viscoso. Fa il fusto liscio, negro, sottile, simile a quello della faua d'Egitto. La sua radice è negra, aspera, nodosa, simile ad vna mazza, la quale si caua nel'Autunno. La ninfea gialla ha le medesime foglie, ma la sua radice è bianca & ratposai: il fiore giallo, & resplendente simile ad vna rosa.

LOCO. Nasce la Ninfea nelle paludi, & ne gli stagni.

QUALITA'. Hanno tutte le ninfee facultà di tessi gerare, di seccare senza mordere & astergere.

VIRTU'. *Di dentro*. La radice secca & beuuta con vino, gioua ai flussi stomacali, alla disenteria, & sininuisce la milza. Beuesi contra alle pollution che accadon la notte in sogno. Beuuta assiduamente alcuni giorni in frigidisce la virtù generatiua. Il seme della gialla & la sua radice beuesi viuamente a i flussi delle donne. L'ACQUA stillata da i fiori bianchi beuuta al peso di due, o di tre once, vale alle febre ardenti, & è valoroso rimedio al tempo della peste: Massime a gli etici, vale alla tosse secca, alla sette ardente, all'infiammagioni del fegato & della milza, vale a i lunghi flussi del ventre beuuta spesso sta giorno, a i medesimi difetti si fanno conferue di fiori. Estingue la ninfea il seme genitale per il che si conuiene a coloro che vogliono viuere castamente. La cadice & il seme cotti in vino & beuere fermano i mestui senza altro rimedio.

VIRTU'. *Di fuori*. L'acqua stillata da i fiori con pezzette applicata alla fronte sanano la frenesia, & conferisce alle infiammagioni del capo, del fegato, del core, & della milza; ilche fa medesimamente. L'OLIO de i fiori tenuto al sole, ilquale leua le macchie della faccia, refrigerà l'ardor del fegato, & gioua alle antraci.



NOCELLE NOCCIOLE.  
Auellane.

NOCI.





GLANSIOVIS est capiti. Stomachoque inimica, nocebit  
 Hec minus est recens, suat h. c. quoque dira venena,  
 Siccat & astringit, purgat, pessime medetur  
 Abstergit: tenuat, contraque hominisq; canisq;  
 Hec rabidi morsus pollet, nutritque capillum;  
 Aduersa est capis, horum lenitque saporem;  
 Inflammata iuuat mammarum, imponitur atque  
 Luxatis; cancrens & sugillata iuuantur  
 Hac Nuce, nec non & carbunculus, area tandem  
 Repletur capitisque pilisq; alopecia; possunt  
 Frigentes hyeme hac vesci, gelidq; senecta;  
 Difficilis tamen est concoctis, bileque replet:  
 Atque etiam tusses auget, capitisque dolores;  
 Vesicis & in ore facit, lingua paralyfin.  
 Humano capiti nocet arboris umbra, satisq;  
 Omnibus hanc iuxta coniectis.

NOMI. Gre. *κάρυβοειλίδα*. Lat. *Nux Juglans*, &  
*nux regia*. Ital. *Noci*. Arab. *tebuzeleuz*, & *Gianzi*. Ger.  
*Nuss*, & *vuelschnuß*. Spag. *Nozes*. Franz. *Noix*.

FORMA. Furono queste Noci chiamate ghiande  
 di Giove ne i primi tempi del mondo da gli huomini,  
 conciosia che essendo egli vti al cibo delle comuni  
 ghiande, ritrouando poscia le noci, essere di quelle mol  
 to più dolci, & più aggradeuoli al gusto le chiamarono  
 per eccellenza ghiande di Giove. L'albero delle noci si  
 connumera fra i più grandi, imperoche ha il tronco lun  
 go, & grosso, da cui escono molto grossi & lunghi ra  
 mi, i quali si diffondono così all'alto, come a l'intorno.  
 Vestiti di grossa corteccia bianchiccia, & rimosa. I ter  
 mali sopra lunghe, grosse, & robuste radici. Produce le  
 foglie di quà & di là da vn lungo picciuolo a modo di  
 frassino, ma sono molto più grandi così in lunghezza,  
 come in larghezza, & di spiaceuole odore. Germina nel  
 principio della primavera, & mette auanti alle foglie le  
 sue pannicole: le quali sono buone a purgare i cauali,  
 date loro con semola, auanti che si dia la Cicotea, lun  
 ghe vn sommessio, le quali presto si seccano, & casca  
 no. Sopra l'origini delle quali escono poi le noci, ri  
 coperte di doppia scorza, dentro alle quali è il nucleo  
 crespo, & diuiso in quattro parti, tra le quali diuisore si  
 contiene vn assai & callosa membrana. Ritrouansene

A di molte sorti, ma quelle sono le migliori, che sono lun  
 ghette, & fragili con bianco guscio, & con il nucleo se  
 parato dalla scorza, & al gusto ben dolci. Scuotonsi da  
 gli alberi con le pertiche l'autunno, & mondate dalla  
 scorza di fuori, si seccano, & ripongono.

Loco. Nasce per tutto ne i campi, & ne i colli.  
 Hanno in odio le acque & però amano i Monti, & i luo  
 ghi freddi. E tanta inimicizia tra la cerqua, & la noce,  
 che piantata l'vna appresso dell'altra s'ammazzano.

QUALITA'. le noci fresche sono calde nel primo  
 grado: & secche nel secondo: ma le vecchie sono più  
 calde & più secche, & sono oleose, & di sostanza sottile.  
 L'Albero così nelle frondi, come ne i germi ha  
 vna certa facultà costrettua; come che molta & più eui  
 dente l'habbia nella corteccia, ouero gusci de i frutti;

B tanto verdi, quanto secche.

VIRTU'. Di dentro. L'vso delle noci non è ad og  
 gn'vno salutifero, percioche mangiate malageuolmen  
 te si digeriscono: nucono allo stomacho, aumentano  
 la collera, fanno dolor di testa, & escitano la tosse & il  
 vomito. Mangiate & dauanti, & dopo al cibo con fi  
 chi & ruta, vagliono contra i veleni mortiferi, & man  
 giati copiosamente, cacciano via i vermini larghi del  
 corpo. Le fresche per esser più dolci, nucono meno al  
 lo stomacho, ma difficilmente si digeriscono & dan po  
 co nutrimento, & così parimente quelle che sono state  
 a molle nell'acqua, & queste più si conuengono a muo  
 uere il corpo che le secche, percioche meno costringo  
 no. E queste tenute nell'acqua diuentano nelle facultà  
 loro simile alle fresche. Condiscansi le verdi auanti  
 che s'indurino in zucchero ouero in mele con vn garofa  
 no fitto dentro, le quali sono poscia vtili allo stoma  
 cho, & al gusto aggradeuoli. Le panicole delle Noci  
 sopradette secche & fatte in poluete, & date a bere con  
 vino al peso d'vna dramma, liberano le Donne dalla  
 prefocazione della matrice. Prendonsi olt'a ciò dui  
 noci secche, & altrettanti fichi secchi, & vinti foglie di ru  
 ta: pestansi insieme aggiuntosi vn granello di sale, & co  
 loro che pigliaranno questa mistura a digiuno non po  
 tranno in quel giorno da veleno alcuno esser offesi. On  
 de è ottimo medicamento nel tempo della pestilentia.

C Mangiate le noci a digiuno, giouano a i morsi de i cani  
 rabbiosi, masticando per le noci, & mettendole sopra il  
 morso. La scorza delle noci supplisce in luogo di pepe  
 nelle viuande. Fassi delle noci pestandole, & poi spre  
 mendole OLIO, ilquale non solamente è in vso per le  
 lucerne, ma beuuto al peso di quattu' oncie, risolue la ven  
 tosità del corpo, il perche si dà vtilmente ne i dolori co  
 lici, & renali. Le noci secche macerate nell'acqua fin  
 tanto che si possano mondate dalla scorza: mondate, &  
 messe in macera nell'acqua vita per alquanti giorni con  
 tinui prouocano infallantemente i mestru, mangiando  
 sene due ogni mattina a digiuno per otto giorni, auanti  
 che sia il tempo dei mestru. A conoscere si vn cane che  
 habbia morficato sia atrabbiato ò nò. S'applichi sul  
 morso vna noce pesta per alquante hore, poi si dia a mā  
 giare ad vn gallo & se la mangia, & non muore, significa  
 che il cane non è rabbioso, ma se muore significa il con  
 trario, per ilche auanti li tre giorni bisogna sollicitare,  
 remedij che non si calchi nel timor dell'acqua. Il vero  
 antidoto contra i veleni si fa in questo modo. Si prende  
 vna

vna parte di noci vecchie ben purgate, & monde, di sale, & di foglie di ruta di ciascuno, la sesta parte, di fichi secchi tenuti in macera nel vino, ò nell'aceto quanto basta ad incorporar le cose predette. Pigliansi di questo antidotto, quanto vna auellana a digiuno beuendoci sopra vn poco di vino. Vale quest'antidoto non solo contra i veleni: ma ancora contra i contagij della peste. Dalla quale al Saluator nostro GIESV CHRISTO piaccia salvarci per la sua misericordia infinita. Di fuori. impiastansi le noci con vn poco di mele & ruta alle infiammazioni delle mammelle, alle posteme, & alle membra dislogate, & applicate con cipolle sale & mele, vagliano ai morsi de i cani, & de gli huomini. Brusciate col guscio, & poste sopra l'ombellico mitigano il dolore del corpo. I gusci delle noci brusciate, & triti con olio & vino, & vntone il capo a i fanciulli, fanno crescere i capelli, oue sono cascati. Le noci senza guscio brusciate & applicate con vino, fermano i flussi de i mestruj. Le noci vecchie masticate, & applicate, sanano prestamente le cancrene, carboni, le fistole lagrimali, & fanno rinascere i capelli. Le fresche impiastate in sù i liuidi li spengono. L'ACQUA stillata dalle noci immature, giouan alle malattie sudette, & mitigan le infiammazioni del petto. Vasi il succo delle noci fresche cotto con mele come quello delle more, & vale alle cose medesime che il diamorone, & chiamasi questo diacatidio, il quale è presentaneo rimedio per fare gargaritio nelle squinatie. Applicato il succo delle scorze fresche delle noci, ò le noci istesse spengono i liuidi. La liscia fatta delle scorze fa negri i capelli. L'OLIO cauato dalle noci spremendole, o lambiccandole s'adopera da i pittori nelle più delicate opere loto: & da i legnaioli per lustrare i loro lauori: risolve l'ensugioni, quando si ungono con esso caldo: & mollifica i nerui ritratti, & massimamente incorporando si con calcina lauata. Il vecchio vngendosene, sana la rogna. Messa vna noce dentro ad vn pollo lo fa cuocere prestamente, & il medesimo fa alle carni mettendola nella pignatta. Quando le noci fanno assai frutti significa no abbondanza di biade. Facendosi bollir nell'acqua le scorze verdi delle noci, spargendola sopra la terra ne viò fuori gran quantità de lumbrici. Sedendosi sotto l'ombra della noce si sente grauezza di testa, & nuoce alle biade. Per far fragile la scorza delle noci, bisogna metterui spesso della cenere alle radici. Crescerà più presto quest'arbore, se si caccia vn chiodo di ottone o di rame fino alla medolla. Se non ritiene i frutti, bisogna attaccarli a i rami la radice del verbasco, legato in vna pezza di seta con vn poco di stabbio. Per far nascere le noci senza la scorza leui destramente la scorza dalla noce, poi si inuolti nelle foglie fresche di vite, accioche non sia rosa dalle formiche, poi si ricuopra di terra, & il medesimo si può far con l'amandole & con le nocchie. Quando per vecchiezza la noce non produce frutto s'inacqui per vn anno tre volte il mese con lessia. Per seccare vn arbore di noce vecchio, vi si metta dentro nel tronco dell'argento viuo, oueramente si metta alle radici vn panno unto di mestruo delle donne. In oltre la noce petcosa spesso con pettica, diuenta più feconda.

A

NOCE D'INDIA.



B

INDICA NUX calida est, atque humida, digerit ipsa  
 Flatus, lumborum mulcet, genumque dolores,  
 Aluum tum silit, ventrisque animalia pellit:  
 Vessicæque malis confert, tussique medetur:  
 Subuenit Asthmaticis, nervorumque ipsa doloris:  
 Adque hæmorrhoidas confert, & reddit edentes  
 Pingues; duritias emollit & articulorum  
 Sperma auget.

NOMI. Lat. Nux indica. Ital. Noce d'India. Arab.  
 Neregin. Dabig, ouero Gianz lalenel. Ted. Indianis nusz.  
 Spag. Noiez delas Indias.

C

FORMA. L'arbore è di assai procera grandezza, cò le foglie di Palma, oueramente simili alla canna, ma alquanto più grandette. Col fior di castagna: è di sostanza spongosa, & ferulacea: si seminano le noci, donde poi ne nascono le piante: le quali si trapiantano, & in pochi anni crescono, & fanno il frutto. Diuentano gli arborei più grandi & spatiofi se si piantano presso alle muraglie, percioche si dilettano di fango, e di stabbio. Serbano gli Indiani questi arborei parte per il frutto, parte per farne la sira che è il vino loro. Questa sira dopo che è cotta, è chiamata dai paesani Ottraqua. Laquale si fa in questo modo. Tagliano i rami e poi vi attaccano i vasi c'habbiano a ricenere quel liquore, il quale si distilla come l'acqua vite, & sene caua vn vino simile all'acqua vite, & arde come quella, & questo liquore, chiamasi sula; cioè è fior: & quel che rimane Ottraqua. Della sira prima che sia destillata, posta al sole: se ne fa aceto fortissimo. I frutti quando sono cinti da tutti gli inuogli loro sono grandi come grossi Meloni. La prima scorza la quale è molto grossa, nel oscuro rosseggia: e benchè la sia di fuori durezza, tenace, & callosa nondimeno di dentro nella sostanza sua è tutta di sottili, & capigliosi inuogli. E sotto questa cotale scorza poscia il guscio, che cuopre la medolla, lignoso, & duro, quasi del medesimo colore: di dentro alquale è la polpa assai dura, concaua in mezzo, & vacua, della grossezza d'vn'ouo di Oca; grossa vn buon mezzo dito. E questa tenace, viscosa, & durezza, & di fuori è quasi del colore medesimo che è il guscio; Quantunque nel concauo di dentro biancheggj. La sostanza sua è bianchissima, vntuosa,

virtuosa, & al gusto dolce, quasi del sapore del butiro. A  
Lodansi le fresche.

**L o c o.** Nasce copioso nell'Indie Orientali, in Malabar, & in Goa. Portughesi hanno posto nome a questo frutto Coquo per i tre forami, ò segnali che rappresentano il capo d'un gatto Mamone.

**Q V A L I T A'.** Sono queste noci calide nel secondo grado, & humide nel primo, mollificano, & mitigano i dolori, & secche sono più grate al gusto che non sono quelle che si portano intiere in Portogallo. Lodansi da Paesani il midollo di questa noce per li veleni.

**V I R T V'.** Di dentro. Mangiate queste noci aggravano lo stomaco, quantunque non generino cattiuo nutrimento. Aumentano la sperma. Et il lor **O L I O** nutrice i vermini del corpo, quel che si sprema dalle fresche e denso, bianco, grasso, simile al butiro tanto nella sostanza, quanto nel sapore, & nelle facultà sue: Et genera assai miglior nutrimento, Beuuto gioua alla tosse, & strettura del petto. Gioua parimente alla raucedine: Ma bisogna inghiottirlo con siroppo violato pian piano. Vfatone i cibi, ò in qual altro si vogli modo, ingrassa i magri aumenta il seme virile; & sono mirabili queste noci, a fare ingrassare i magri, & massime le donne. Lodansi la polpa di queste Noci, a dolor colici, a paralisie, mal caduco, al tremore, & ad altri mali de nerui. Dicono che mettendo vn poco d'acqua dentro di queste noci, doue sia vn poco del suo midollo seguitando a beuere alcun giorno preserua da dolori colici, & da molte altre infirmità percioche muoue il vomito. Credesi che beuendosi in queste noci giouino alli paralitici. I paesani mangiano i teneri germogli di questi alberi, & sono più grati al gusto, che non sono le tenere castagne, e che non sono le palme basse, chiamato Palmite, & dalli Italiani. Cefaglioni. Quanto l'arbo- re è più vecchio, & tanto più teneri, & delicati germogli produce: Ma cauato quel germoglio, more la pianta.

**V I R T V'.** Di fuori. L'OLIO di queste noci è buono alle hemorroide, & massime mescolato con quello dei Noccioli delle Pesche. Mitiga i dolori de i lombi, & de i ginocchi, & caccia i vermini dal corpo onto all'ombelico. Gioua onto caldo a i dolori de i nerui, & alla tosse, & strettura di petto, & mollifica le durezza delle giunture, & gioua a i membri tremoli, & paralitici, & parimente alle podagre & chitagre ingestate. Conferisce molto quell'olio alle doglie, & gomme franciose.

NOCE MOSCATA.



**D** *Discutit, inflammat, commendat & oris odorem  
Nux MOSCATA, fauet stomacho, oculisq; fluent.  
Sistit & haec aluum, tum digerit, atque ministrat  
Vrinam, vomitumq; arcet, iecori, atque lieni  
Proficat, os mundat maculis, ac lentibus inde  
Auxilium ex vtero multum frigentibus affert.*

**N O M I.** Gre. *μυσκαράριον, μυσκαράριον, καριον, μυσκαριον.* Lat. *Nux Myristica.* Ital. *Noci moscate.* Arab. *Fenzbaue, Iusbague, grauziban.* Ted. *Muschatnuess.* Spag. *Nuez de especie.*

**C** **F O R M A.** L'arbo- re che produce la noce moscata & il Macis è simile al pesco, così nel tronco come nelle frondi, ma le foglie sono più corte & più strette. Sono i suoi frutti quasi del tutto simili alle nostre Noci, quando sono verdi in sul' albero; Imperò che primamente sono ricoperti da grossa, & verde cortecchia, sotto la quale è la noce moscata ferrata dentro a vn duro guscio, ma però più sottile di quello delle nostre noci comuni, di bigio colore. Questo rompendosi vi si troua dentro la Noce moscata inuolta nel macis come in vna rete. La scorza esteriore si condisce con zuccato & è in gran pregio, essendo ella odorata, & di buon sapore. Questa scorza esteriore è in modo d'un riccio di castagne, che quando è il frutto maturo si apre & si vede dentro rofeggiare il macis, cosa di bellissima vista, massimamente quando gli alberi sono ben carichi. Essendo poi già secca la noce, il macis parimente s'apre, & perdendo il roflore, diuenta di color d'oro, ilquale si vende tre volte più della noce moscata. Ricolgono queste noci i Paesani, oue elle nascono al lor piacere, per esser gli alberi che le producono a tutti comuni: imperochè non accade a coltiuarle altrimenti. Lodansi delle noci moscate quelle che son fresche, & non son pertugiate, & che son grani, ben piene d'humore, & ben grosse.

**L o c o.** Nascono queste noci nell'isole orientali in quell'isola che si chiama Banda, dicono che ve ne siano anco nelle moluche, ma che non fa frutto, si come quello ancora, che nasce in zeilan.

**Q V A L I T A'.** Sono calide & secche nel fine del secondo grado, & sono stitiche. Et così parimente il macis.

Cc VIR-



**VIRTU'.** Di dentro. Mangiate le noci moscate mitigano marauigliosamente li dolori freddi, & ventosi dello stomacho, del fegato, della milza, & della madrice. Fan buon fiato, confortan la vista, vagliono a prouocar l'orina, & ristagnano il corpo, aiutano la digestione. Accomodansi in somma vultamente ouunque si conuengono per giouare i garofani. La scorza esteriore consista con zaccaro, vale nell' affetti del ceruello, de i nerui, & della madrice. Cauasi delle noci moscate fresche ben peste, & ben calde vn liquore per il torchio simile & di sostanza, & di colore alla cera nuoua, che respira di fragrantissimo odore: il quale è molto vtile nelle frigidità de i nerui; & delle giunture, & oltre a ciò valentissimo in più compositioni per aiutar la concection. Volendosene maggior giouamento si fanno bollite queste frondi tute al peso d'vna dramma o due, in sei once di mele rosato, & due di acqua vite, finche l'acqua si consumi, impesoche pigliandosi ogni giorno da digiuno due o tre cucchiari di questo liquore per lo stomaco, e per la matrice buono medicamento. Giouano particolarmente per le ventosità della madrice ancora in questo modo. Cuocesi vna dramma ben pesta in sei oncie di vino bianco potente fino che cali la terza parte, & dipoi si cola il vino, & dassi a bere con due dramme di zaccaro fino. Le medesime virtù ha il macis, & è nelle sue operation più sottile. Gioua alla dissenteria, & a i difetti della madrice. Dissolue le ventosità & caccia fuori i lenti, & stematici humori.

**VIRTU'.** Di fuori. L'OLIO, che si caua per espressione, & per destillatione, riscalda applicato lo stomacho infrigidito, & lo conforta, & consuma i suoi superflui humori, dissolue le ventosità, mitiga i dolori colici, fa buon fiato, & soccorre, a i difetti della veslica tanto vnto di fuori, quanto che presone tre o quattro gocce con vno cucchiario di brodo, o con vn poco di maluagia. Leua via vnto le lentigini, & gioua alla difficultà d'orina a i dolori di corpo, & alle presocationi della milza onto all'ombellico.

## NOCE METELLA,



Nox somnos affert, mulcetq, sopore METELLA

**A** Frigus & inducit, vomitus ciet, ebrietatem  
Atque simul generat, pariterqueq, interficit ipsa.

**NOMI.** Lat. *Nux metella, poma spinosa, stramonium.*  
Ital. *noce Metella, stramonia.* Arab. *Leuzalrachaba: poma spinoso.*

**FORMA.** Questa pianta è tanto simile al solatro, che non si può dir più: Ma le sue foglie hanno odore d'opio. Fa i fiori bianchi come il vilucchio maggiore, & i frutti della grandezza delle nespole, & han imagine di noce, & armati di breui & grosse spine, & hanno il seme del tutto simile alla mandragora.

**LOCO.** Seminafi negli horti, come l'altre piante peregrine.

**QUALITA'.** È frigida nel quarto grado, oppila, mitiga i dolori, & prouoca il vomito, & è sonnifera come la mandragora.

**VIRTU'.** Di dentro. Beuuta al peso di quattro grani con vino imbriaça gagliardamente, & presa al peso di due dramme ammazza, se non si foccorre subito col far beuere butito caldo, & col vomito, & co i bagni d'acqua calda alle gambe & alle braccia.

**VIRTU'.** Di fuori. Fa gli effetti della mandragora, in prouocare il sonno, & nel mitigare i dolori.

## NOCE VOMICA,



**D** Enecat inde canes NUX ista CANINA vocata,

**NOMI.** Lat. *Nux vomica, & Nux canina.* Ital. *Noce vomica, & noce canina.*

**FORMA.** La Noce vomica non è la Metella, che questa nel frutto ha le spine, & fa il seme. Doue che la noce vomica non ha spine, ne fa seme. Onde si può credere che la noce vomica volgare non sia quella, di cui trattano gli Arabi, & che a noi sia incognita.

**QUALITA'.** & **VIRTU'.** Altra facultà della noce vomica volgare, non si fa fin a i nostri tempi, se non che ella ammazza i cani, onde meritamente si haurebbe ella a chiamare noce canina, & non vomica.

NV.



Consolidat, siflit cui nomen NVMMLVS affert.

NOMI. Lat. Nummularia centum morbia & lunaria minor. Ital. Nummolaria.

FORMA. Questa è vna pianta che va serpendo per terra con fusti simili a giunchi, ne i quali dalla radice fino alla cima da ogni banda con breui intervalli escono le frondi grassette, ritonde, come i quattrini, donde ha preso ella il nome. Sono i suoi fiori di color d'oro bellissimi a vedere.

LOCO. Nasce negli arginoli dei fossi in luoghi humidissimi.

QUALITA'. E' costrettiva, & conglutinativa, & consolidativa.

VIRTU'. Di dentro. Data in poluere a bere con acqua ferrata consolida le rotture de i fanciulli, & beuuta con vino giova alla dissenteria, & altri flussi, corroboragli intestini conferisce agli sputi del sangue a i flussi delle Donne, & all'ulcere de gli intestini, & alle ferite loro, & parimente a l'ulcere del polmone.

VIRTU'. Di fuori. L'herba impiestrata sana le ferite fresche, & il medesimo fa il succo delle foglie, le frondi, e i fiori applicati sanano le ferite, & la lor decoration fatta nel vino vale alle cose medesime.



B

Frigus agit ramis stringitque DOMESTICA OLIVA  
Succus & ipsius folijs expressus aceto  
Carbones sanat, gangranas firmat, & ignem  
Hinc sacrum.

NOMI. Gre. ἰλιεὶα ἡμεγες. Lat. Olea sativa & oliua Domestica. Ital. Oliuo domestico. Arab. Zaiton, & caiton. Ted. Oelbanum. Spag. Oliuo, & Azeitimo. Franz. Oliuier.

C SPETIE. Gli Antichi fecero dieci sorti d'oliue, ma al mio tempo di tre sorti solamente se ne ritrouano. Delle quali quelle della prima sorte, come che siano prodotte da i più piccioli oliue, sono nondimeno di bella, & notabile grossezza, simili alle Bolognese. Mangia si queste acconcie in salamuoa nei cibi: conciosia che per fare olio sono del tutto inutili. Le seconde belle & di grossezza, & di colore (ancora che sieno delle prime assai minori) sono le migliori, che si ritrouino p far olio. Le terze poscia sono quelle, che sono comunemente a tutta Italia. Le eccellenti, acconcie in salamuoa si portano a Roma di Spagna. Fra l'oliua, & la quercia è mortale inimicitia, di modo che piantandosi oliui appresso alle quercie presto si perdono: magli oliui, & i fichi sono amici Diuentano sterili li oliui, quando sono pasciuti dalle Capre nel primo loro germogliare: alche non si ritroua rimedio. Ma se per altra cagione gli oliui non portano il frutto, è valoroso, & prouato rimedio scoprir loro le radici tutto il tempo del verno. Alche vale ancora il pertugiare il tronco con il tenauello in duo luoghi, & vi si mette dentro vno stile de vn ramo d'oliua fruttifera tanto che passi da vn cato all'altro, poi da ogni banda tagliarle, & incretare i bugi. L'oliua insitata, sù la vite, fa olio, & vino, & chiamansi oleua. Si possono fingere l'oliue condite con i piuni bianchi verdi immaturi messi nell'acqua salza.

FORMA. Le oliue hanno le foglie lunghe, & nella fine appuntate, grosse, grasse, di sopra verdi, & da rouescio bianche, al gusto amare, & alquanto agrette. Fioriscono il mese di Giugno, & di Luglio, con fiori quasi simili a quelli del sambucco, ma

Cc 2 più

OCIMO. Basilico.
OCCHI PVLGINI. Ciano.
OCIMOIDE. Basilico saluatico.
ODANO. Laudano.